

济 南 三 职 专 教 案

（正页）

课题：刀勺功提高

教时 2

授课教师姓名：尹川

课型	训练		教学方法	讲授、演示	上课时间	二周	班级	14 烹饪	教案序号	
教学目标	知识	知道原料成型有哪些，成型规格								
	能力	能够按照要求将原料加工成型								
	德育	树立信心、勤学苦练、科学训练、循序渐进、持之以恒								
重点	烹调的概念，懂得烹调的意义和作用									
难点	中国烹饪的起源与发展过程									
教学辅助手段	教具 (模型)		实验		电化		其它			
教学程序结构 设计	组织教学→导入新课→授新→理解概念→ →分组讨论→课堂小结→布置作业									
板书设计	练习									

济 南 三 职 专 教 案

(副页一)

课 堂 实 施 教 学 过 程			
过 程	内 容	学生活动情况 及主要启发点	时 间
复 习 导 入	复习原料成型规格及要求		5 分 钟
教 授 新 知 过 程	技能训练 1、任务：将原料按照规格要求加工成不同形状。不用尺子，全凭自己目测。测量标准为与标准尺寸相差不超过一毫米。 任务 1：将白萝卜均匀分成三段，取中段并将其加工成“丁”、“粒” 2、规格： 1、丁 大丁：2 厘米见方 中丁：1.2 厘米见方 小丁：0.8 厘米见方 1、粒 大粒：0.6 厘米见方 小粒：0.4 厘米见方		分 钟 5 分 钟 1 0

济 南 三 职 专 教 案

(副页二)

	2、米 小米粒：0.3 厘米见方 3、末 粗末、细末 4、茸： 细茸： 粗茸 任务 2：将白萝卜的两端，分别加工成“段”和“丝”、“条”。 5、丝 粗丝：0.3 厘米粗，4——8 厘米长 细丝：0.2——0.1 厘米，2——4 厘米 6、条 粗条 0.6——0.8，4——6 厘米长 细条 0.4——0.5，5——7 厘米长 7、段 粗段：直径 1 厘米，长 3.5 厘米 细段：直径 0.8 厘米，长 2.5 厘米 二、其他要求： 测量原料的利用率。成品重量除以原料总重量，尽可能的做到物尽其用，避免浪费。		10 分钟 10 分钟
--	---	--	---------------------------

济 南 三 职 专 教 案

(副页三)

小 结	要求:动作熟练，目测结果与实际标准无太大差别。
练习 及 作业 分层次	
教 学 后 记	